AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE N° 18 /INV/DRCA TTH/2026

La Direction Régionale du Conseil Agricole de la région Tanger Tétouan Al Hoceima procède à l'achat par Bon de commande des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (08 mars 2023) relatifs aux marchés publics.

OBJET : **Prestation de Restauration des bénéficiaires des actions du Conseil Agricole relevant de la Région Tanger-Tétouan-Al Hoceima**

Consistance de la prestation :

N° Prix	Désignations des prestations	Caractéristiques et spécifications	Unité	Quantité	Garantie
1	**Restauration (Petit déjeuner)**	**Restauration (Petit déjeuner), comprenant au minimum pour chaque personne :** - Jus d'orange ; - Café, lait, thé ; - Viennoiserie (Petit pain au chocolat ou similaire) ; - Mssamen ou Harcha ; - Pain à tartiner à volonté ; - Accompagnements : beurre, confiture, miel, fromage et huile d'olive… ; - Eau minérale (bouteille de 50 cc) ;	Petit déjeuner (Personne)	80	Caution bancaire
2	**Restauration (déjeuner)**	**Restauration (déjeuner), Pour table de 10 personnes** comprenant **:** - Plats d'hors d'œuvre variée de 4Kg (les pommes de terre, les carottes, les tomates, betteraves, concombre, Riz/pates, thon /maïs, les œufs, Olives…) - Plat de viande de bœuf (4 kg/table), avec garniture **ou** Plat de Poulet Roti (3 poulet/table) avec garniture (Choix à définir par le maitre d'ouvrage); - Trois (03) bouteilles d'eau minérale (1,5 L chacune); - Trois (03) bouteilles de boisson gazeuse (1,5 L chacune) ; - Dessert varié à base de fruit de saison (orange, pomme et banane) (4KG) ; - Pain rond à volonté,	Déjeuner (Table de 10 personnes)	24	Caution bancaire
3	**Restauration (dîner)**	**Restauration (dîner), Pour table de 10 personnes** comprenant **:** - Soupe Marocaine ou soupe de légumes, accompagnée de dattes et Œufs ; - Tagine viande, ou viande hachée de veau, ou steak ou brochettes ou poulet Roti/poisson avec une quantité de 4kg avec garniture variée ; - Dessert varié à base de fruit de saison (orange, pomme et banane) (4KG) ; - Trois (03) bouteilles d'eau minérale (1,5 L chacune);	Dîner (Table de 10 personnes)	8	Caution bancaire

		- Pain rond à volonté,			
4	**Restauration (Pause-Café)**	**Restauration pause-café devra comprendre, par personne, au minimum :** - Jus de fruits variés : orange, banane ou autres; - Café, lait et thé : au choix du participant ; - Eau minérale : une (1) bouteille individuelle de 50 cl ; - Viennoiseries/ Pâtisseries assorties : deux (2) pièces minimum; - Gâteaux marocains traditionnels : deux (2) pièces minimum; - Fruits secs assortis : cinquante (50) grammes minimum (amandes, noix, raisins secs ou équivalents) ;	Pause-Café (une personne)	240	Caution bancaire

- **Lieu d'exécution de la prestation** : Région Tanger Tétouan Al Hoceima ;
- **Délai d'exécution de la prestation** : 90 jours à partir de la notification de l'ordre de service de commencement du BC ;
- Les prestations doivent être exécutées conformément aux termes de référence joints au présent avis d'achat ;
- **Date et heure limites de réception des devis des concurrents** : le 26/11/2026 à 16h00 heures.
- Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse : www.marchespublics.gov.ma.

Conditions des soumissionnaires :

Les concurrents doivent **déposer** les documents suivants, à la Direction Régionale du Conseil Agricole de la région Tanger Tétouan Al Hoceima sis au Quartier Rouafa à côté de la caserne force Auxiliaires Larache :

Les termes de référence (ci-joint) signés et cachetés avec mention **Lue et Acceptée,**
Et L'original d'une caution bancaire de 1. 500,00 (mille cinq cent) dirhams avant la date et heure limites de réception des devis des concurrents.

Le dépôt de l'ensemble des documents susmentionnés est obligatoire dans le cadre du présent avis d'achat. Toute offre dont les documents exigés sont absents, incomplets ou non conformes aux exigences du présent avis d'achat sera écartée. Dans ce cas, la commission invite, dans les mêmes conditions, le concurrent dont l'offre est classée en deuxième et ainsi de suite à présenter les documents requis.

Direction Régionale Tanger-Tetouan Al Hoceima

TERMES DE REFERENCE

OBJET : **Prestation de Restauration des bénéficiaires des actions du Conseil Agricole relevant de la Région Tanger-Tétouan-Al Hoceima**

ARTICLE 1. OBJET DE LA PRESTATION

Les présents termes de référence ont pour objet de définir les conditions techniques, organisationnelles et logistiques relatives à l'exécution des prestations de restauration destinées aux bénéficiaires des actions de conseil agricole organisées par la Direction Régionale du Conseil Agricole de Tanger–Tétouan–Al Hoceima (DRCA TTH). Ces prestations concernent notamment les sessions de formation, les journées d'information et de sensibilisation, les ateliers…. Et toute autre activité entrant dans le cadre des programmes de conseil agricole.

Les prestations comprennent les prestations de pause-café, déjeuners, dîner et petit déjeuner conformément aux spécifications techniques définies dans les présents termes de référence.

ARTICLE 2. CADRE D'ORGANISATION DES PRESTATIONS

Les actions de conseil agricole sont organisées dans différentes localités relevant du territoire d'intervention de la DRCA TTH, en fonction des programmes des actions du conseil agricole.

Ces actions peuvent réunir un effectif prévisionnel de vingt (20) à quarante (40) participants par journée, selon la nature et les objectifs de chaque activité.

Compte tenu de la diversité des territoires d'intervention et de la programmation des activités, les prestations de restauration pourront être sollicitées pour une (1) à deux (2) actions par jour, susceptibles de se dérouler simultanément ou successivement dans des localités différentes. Le prestataire devra, par conséquent, disposer des capacités humaines, matérielles et logistiques nécessaires pour assurer plusieurs prestations au cours d'une même journée, y compris sur des sites géographiquement distincts.

Les prestations sont indépendantes. Elles pourront être commandées conjointement dans le cadre d'une même activité ou séparément, selon les besoins du maître d'ouvrage. Le prestataire ne pourra conditionner l'exécution d'une prestation à la commande d'une autre.

ARTICLE 3. PROGRAMMATION ET MODALITÉS D'EXÉCUTION

Le maître d'ouvrage communiquera au prestataire le programme prévisionnel des actions de conseil agricole nécessitant des prestations de restauration. Ce programme précisera, dans la mesure du possible :

- Les dates et les horaires prévisionnels des actions ;
- Les localités et les lieux de déroulement ;
- Le nombre prévisionnel de participants ;
- Le type de restauration demandé .

Le programme pourra faire l'objet d'ajustements en fonction des nécessités de mise en œuvre des actions de conseil agricole. Les modalités définitives d'exécution de chaque prestation, notamment la date, le lieu, l'horaire, la nature et les quantités à servir, seront confirmées au prestataire par le maître d'ouvrage.

ARTICLE 4. ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE

Le prestataire assume, sous sa responsabilité, la bonne exécution des prestations de restauration ainsi que l'ensemble des dispositions logistiques nécessaires à leur réussite, conformément aux présents termes de référence et à la réglementation en vigueur.

Direction Régionale Tanger-Tetouan Al Hoceima — Office National du Conseil Agricole

À ce titre, il s'engage à :

- Assurer la restauration à l'occasion des différentes actions de conseil agricole programmées par le maître d'ouvrage ;
- Disposer des moyens humains, matériels et logistiques nécessaires pour assurer les prestations dans les différentes localités concernées ;
- Être en mesure d'assurer une à deux actions par jour, y compris lorsqu'elles se déroulent dans des localités différentes et de mobiliser, le cas échéant, des équipes distinctes pour assurer les prestations programmées simultanément ;
- Respecter les dates, lieux et horaires communiqués par le maître d'ouvrage ;
- Fournir une restauration saine, équilibrée, variée et de qualité ;
- Respecter les compositions et les quantités minimales fixées dans les spécifications techniques ;
- Garantir la fraîcheur, la qualité et la bonne conservation des produits servis ;
- Veiller à la présentation soignée des plats et à la qualité du service ;
- Désigner un représentant habilité à assurer la coordination avec le maître d'ouvrage ;
- Participer, à la demande du maître d'ouvrage, aux éventuelles réunions de préparation et de suivi ;
- Assurer la présence du prestataire ou de son représentant sur chaque lieu d'intervention pendant toute la durée d'exécution de la prestation de restauration ;
- Prendre les dispositions nécessaires pour remédier immédiatement à toute insuffisance constatée lors de l'exécution ;
- Respecter les dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives à l'hygiène, à la sécurité et à la salubrité alimentaire ;
- Respecter la réglementation du travail applicable au personnel mobilisé ;
- Assurer le transport et la conservation des denrées alimentaires dans des conditions appropriées.

SIGNATURE ET CACHET DU CONCURRENT

Lue et Acceptée

Direction Régionale Tanger-Tetouan Al Hoceima — Office National du Conseil Agricole